

1. Цели и задачи

Целью программы является повышение качества питания обучающихся в школах.

Задачи программы: обеспечить доступность качественного питания для всех обучающихся.

Дата проекта: 19.12.2024 г.  
Время проекта: 8:00 - 9:00

Цели программы: обеспечить доступность качественного питания для всех обучающихся (социальная ответственность).

Политический контроль и состав:

1. Лямарь Елена Владимировна, директор МОУ СОШ №104

2. Раснилко Ирина Александровна, директор МОУ СОШ №104

3. Давылова Елена Владимировна, директор МОУ СОШ №104

4. Тришнина Анна Владимировна, директор МОУ СОШ №104

5. Федотовой Мария Владимировна, директор МОУ СОШ №104

6. Прохорова Мария Владимировна, директор МОУ СОШ №104

Составляющие мероприятия: проведение мероприятий по повышению качества питания обучающихся, проведение мероприятий по повышению качества питания обучающихся, проведение мероприятий по повышению качества питания обучающихся.

В плане проекта: обеспечить доступность качественного питания для всех обучающихся (1-9 классы).

Комиссия: образовательная, культурно-спортивная, экологическая, социальная.

Прозвучит о том, что программа реализуется в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта.

Сроки реализации: с 19.12.2024 по 19.12.2024 г.

Уборка объектов: уборка объектов, находящихся на территории школы.

Можно и реализовать программу в форме мероприятий в рамках реализации в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта.

В обеспечении качества питания обучающихся в школе, в котором реализуется программа, участвуют все сотрудники школы.

- Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой
- Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытье посуды, уборке помещений.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
- К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодический медицинский осмотр в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.
- Медицинский кабинет создан в организации питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, реализуемых закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
- С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии сырья, поступающего в производство.
- Запрещены продукты животного происхождения, не прошедшие санитарную обработку.
- Классные руководители следят за организацией питания учащихся.

**Вывод:** в МОУ СОШ №109 соблюдены все производственные требования к организации питания школьников с 1 по 4 класс.

Комиссия признает работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний к персоналу производственных нег.

С протоколом комиссии ознакомлена:

шеф-повар *Зиня* Зиневская В.В.

Родительский комитет ознакомлен с протоколом комиссии:

1. Лымарь Елена Владимировна
2. Василько Ирина Александровна
3. Давыдова Светлана Владимировна
4. Гривина Алла Ивановна
5. Федотова Наталья Юрьевна
6. Просвирина Мария Владимировна

*Лав*  
*Григорьев*  
*Григорьев*  
*Григорьев*

# ЧЕК-ЛИСТ № 9

## проведения мониторинга качества организации питания

### (Родительский контроль)

➤ Название образовательной организации: МОУ ОШ №104

Дата и время заполнения:

19.12.2014 8ч 30 - 9ч 00

Участники проведения мониторинга:

Ф.И.О., должность лиц из числа бракеражной комиссии:

К.А. Шелова ин-ст З.А.М. Шелова ин-ст  
Зинькина В.В. Б.В. Зинькина В.В. Б.В.  
Климова А.С. А.С. Климова А.С. А.С.

Ф.И.О. родителей

Климова И.Ю.  
Климова А.И.

### ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

	ДА	НЕТ
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса объема блюд и кулинарных изделий	✓	
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	✓	
3. Отсутствуют сколы на столовой посуде	✓	
4. Отсутствует влага на столовых приборах	✓	
5. Зал приема пищи чистый	✓	
6. Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
7. Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная	✓	
8. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции закончен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	✓	
9. Основное блюдо горячее	✓	
10. Наличие профессионального образования у поваров	✓	

### ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ЛИЦЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

	ДА	НЕТ
1. Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	✓	
2. Наличие маркировки на упаковке продуктов	✓	
3. Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности	✓	
4. Наличие медкнижек у персонала столовой	✓	

Дополнения (замечания):

Замечаний нет

Подпись участников мониторинга:

Климова И.Ю. И.Ю.  
Зинькина В.В. В.В.  
Климова А.С. А.С.  
Климова И.Ю. И.Ю.  
Климова А.И. А.И.  
Климова И.Ю. И.Ю.